



le Restaurant

Hôtel du **Phare**

BELLE-ÎLE-EN-MER





le Restaurant

Hôtel du **Phare**
BELLE-ÎLE-EN-MER



Bienvenue à l'Hôtel du Phare !

Symbole incontournable du port de Sauzon depuis 1880, idéalement placé au bout du quai, l'Hôtel du Phare vous offre un des plus beaux points de vue de Belle-Île-en-Mer. Entièrement rénové en 2018 par l'architecte **Jean Michel Wilmotte**, qui a su préserver le charme et l'histoire du lieu, il vous offre un confort d'exception.

Le Restaurant

À l'étage, les couleurs du restaurant vous plongent dans une ambiance 100 % bretonne : le jaune, c'est bien sûr celui des cirés des marins bretons. Le noir et blanc, ce sont les couleurs du **Gwen Ha du**, le drapeau aux hermines.

La terrasse vous offre une vue panoramique sur le port de Sauzon. Que ce soit en salle ou sur la terrasse, vous dégusterez une cuisine créative, écoresponsable, d'instinct et d'instant, autour de produits locaux et saisonniers.

Aux fourneaux justement, voici **Laurent Clément**, un enfant de Belle-Île-en-Mer passionné de cuisine depuis toujours, qui voue une passion aux produits sains et naturels. Il revient définitivement s'installer sur l'île après un périple en France, essentiellement dans des établissements Relais et Châteaux. Auréolé d'une étoile au Guide Michelin en 2009, au Grand Monarque à Chartres et séduit par le projet de réouverture de l'Hôtel du Phare, il signe son retour aux sources à Belle-Île-en-Mer, en prenant, avec son épouse **Mélanie Clément**, la direction de l'établissement, auquel ils souhaitent donner un nouvel élan tant au niveau de l'accueil que de la cuisine, élaborée autour des produits locaux.

Merci aux producteurs qui nous accompagnent et nous soutiennent dans notre démarche :

Romain Vergé (poissons Ikéjimité), les frères Pouezevara (pouces-pieds), Amouroux (agneaux), Amice Mael (poulpes et homards), David Perron (pétoncles), Maud (tome), Farré-Le Lol, Le Vazen, JP Dugauquier (pêche) fromage de brebis (JM Guégan), Franck Guégan (fromages de chèvre), Richard Laurance (miel), Bière (La Morgat), Alan (Bo Glass), Ludovic Bourrassaud (boucherie du Port), Viviers Saint Colomban (huîtres), Sylvain Macé (grenailles, tomates, asperges), le coin des producteurs, Elly Dutour / Les Champs du ruisseau (légumes bio), Stéphanie Le Corre (poulets et œufs bio) et tous les autres.

Le Bistrot



Au rez-de-chaussée, dans une ambiance couleur « vert du phare », Le Bistrot propose, au déjeuner et dîner, des plats simples et des fruits de mer. Au pied du phare, sa terrasse vous invite en fin de journée à vous relaxer, le temps d'un apéritif.

Bon appétit...

Carte des Vins

Nos vins au verre

Nos Vins Blancs

	Mil.	12 cl
Muscadet, Domaine Bonnet Hutteau « Les Gautronnières »  	2022	10
Menetou Salon, Vignobles Joseph Mellot les thureaux	2022	12
Beaujolais Blanc, Maison Piron	2021	12

Nos Vins Rouges

Anjou, Domaine de l'enchantoir Rouge Anjou	2020	10
Crozes-Hermitage, Domaine les 4 vents « Les Pitchounettes »	2022	12

Nos Vins Rosés

Côte de Provence, « M » de Minuty	2021	9,5
--	------	-----

Nos Bulles

Champagne Mercier		14
--------------------------	--	----

Vivez une expérience œnologique
en venant choisir votre bouteille dans notre cave
Le chef se fera un plaisir de vous accompagner.

Nos Vins Blancs






Le Bordelais

	Mil.	75 cl
Entre Deux Mers, Château Fontoy 	2020	38
Graves, Château Trébiac	2019	42

La Bourgogne

Beaujolais Blanc, Maison Piron	2021	44
Bourgogne Aligoté, « Cuvée Auguste » Hadrien Brissaud	2022	44
Mâcon-Solutré, Domaine de la Garenne	2022	50
Chablis, Bernard DEFAIX « Petit Chablis » 	2022	54
Mercrey, Château de Chamirey-A. A Devillard	2022	85
Pouilly Fuissé, Domaine de la Garenne	2021	94
Chassagne Montrachet, Domaine Vincent Prunier	2019	98

La Vallée de la Loire

Quincy, Jean Michel Sorbe	2022	40
Saumur, Domaine De l'Enchantoir « Terres Blanches » 	2020	42
Chinon, Domaine de L'R « Agudelo »	2022	40
Sancerre, Vignobles Patrice Moreux 	2018	50
Pouilly Fumé, Jean Michel Sorbe « le chant des vignes »	2022	56
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, Domaine Luneau Papin , « Terres de pierre »  	2022	65
Montlouis sur Loire, Domaine La Grange Tiphaine « Clefs de sol » 	2020	80

La Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape, Famille Perrin « Les Sinards »	2019	82
Condrieu, Louis Cheze « Breze »	2019	98

Nos Vins Rouges

Le Bordelais

	Mil.	75 cl
Saint Emilion, Château Grand Peyrou « l'Argile de Liamet »	2018	44
Saint Estèphe, Château Lafon Rochet « les Pèlerins »	2020	66
Saint Julien, Château Duluc de Branaire Ducru	2018	86
Pauillac, Château Pedesclaux	2015	98

La Bourgogne

Bourgogne, Jean Claude Boisset « Les Ursulines »	2021	48
Côte de Brouilly, « Brulhié » Hadrien Brissaud	2022	48
Civry, Domaine de La Ferté	2022	74
Hautes Côtes de Nuit, Hadrien Brissaud	2022	78
Auxey Duresses, Domaine Labry	2020	95

La Vallée de la Loire

Anjou, Domaine de l'Enchantoir	2020	38
Menetou Salon, Domaine Joseph Mellot	2019	48
Saumur Champigny, Domaine Filliatreau 	2022	50

La Vallée du Rhône

Saint Joseph, Domaine Jolivet, « L'Instinct » 	2022	68
Châteauneuf du Pape, Famille Perrin « Les Sinards »	2020	82

Nos Rosés

	Mil.	75 cl
Côte de Provence, « M » de Minuty	2023	44
Côte de Provence, Château Minuty Prestige	2021	52
Côte de Provence, Château Galoupet	2023	84

Nos Champagnes

Champagne, Mercier		70
Champagne, Drappier Rosé		98
Champagne, Drappier Blanc de Blanc		98
Champagne, Drappier Clarevallis		110
Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin		125

Nos Flacons d'exception

Puligny Montrachet, Hadrien Brissaud	2022	120
Vosne-Romanée, Jean Chauvenet « Aux ravioles »	2021	140
Clos Vougeot, Domaine Charlopin	2012	240
Margaux, Château d'Issan	2014	120
Pomerol, Château La conseillante	2013	190
Pauillac, Château Lynch Bages	2012	195
Pessac- Léognan, Château Pape Clément blanc	2015	195
Sauternes, Yquem	2004	395
Champagne, Krug – Grande cuvée 171^{ème} édition		290
Champagne, Dom Pérignon Millésime 2013		290

Softs

Breizh cola, Breizh cola zéro	33 cl	5,5
Limonade Bretonne, Orangina	25 cl	5,5
Jus de Fruits Granini Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Fraise	25 cl	5,5

Eaux

Dour ar Gerveur - eau micro filtrée Plate / Gazeuse	75 cl	5
--	-------	---

Boissons chaudes

Expresso, Déca Brûlerie de Belle Ile		3,9
Thé Dammann noir ou vert		4,5
Infusion Dammann Verveine ou Tilleul-Menthe		4,5

Cocktails Apéritifs

Spritz "traditionnel" Aperol, Prosecco et Perrier		12
Spritz "Breton" Aperol, cidre des terroirs breton, eau gazeuse		9,5
Kir Royal Au choix, crème de cassis ou crème de pêche		14
Cocktail du moment		14
Morgat Blanche, Blonde, Ambrée	33 cl	7,5

Digestifs

Hydromel du Rûcher de l'abeille noire	4 cl	12
Les alcools de la Distillerie du Ponant	4 cl	14
Menthe-Pastille	4 cl	12
Whisky breton GALAAD	4 cl	14

